



ARROZ CON LENTEJAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz blanco
- ½ taza de lentejas
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 cebolla fileteada
- Margarina con sal La Villita
- 2 dientes de ajo picados

MODO DE PREPARACIÓN

Dale a tu comida el mejor toque con el sabor de margarina La Villita.

Cocemos las lentejas en agua hasta que estén casi completamente cocidas. Freímos el arroz con el ajo en una sartén grande con un poco de margarina con sal; cuando estén dorados agregamos las lentejas y el caldo de pollo. Cocemos por 20 minutos.

Mientras se cuece el arroz en otra sartén, ponemos a freír la cebolla con otro poco de margarina con sal a fuego bajo-medio hasta que tengan un color dorado.

Colocamos en un papel absorbente y servimos sobre el arroz. ¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita